

# ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Приймальна комісія


ЗАТВЕРДЖУЮ  
Ректор університету  
д.і.н., проф. Л. Горбачук ВІСТУЛЯ  
«11» 22 квітня 2024 р.



## ПРОГРАМА

фахового іспиту для вступу на навчання  
за ступенем «магістр»  
спеціальність 181 Харчові технології  
освітня програма «Технології зберігання, консервування  
та переробки м'яса»

**Рекомендовано до затвердження**  
на засіданні приймальної комісії  
протокол № 3 від 22 квітня 2024 р.  
Відповідальний секретар  
приймальної комісії

 Олена ГОРЯЧОВА

**Упорядники:** Олійник Л.Б. доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.  
Хомич Г.П., професор кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, д.т.н.

**Рецензенти:** Горобець О.М., в.о.зав. кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент  
Суткович Т.Ю., доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н.

Розглянуто на засіданні кафедри  
технологій харчових виробництв і  
ресторанного господарства  
27 березня 2024 р. протокол № 8

в.о.зав. кафедри  О.ГОРОБЕЦЬ

## ЗМІСТ

1. Пояснювальна записка.....	4
2. Перелік питань, що виносяться на вступне випробування...	5
3. Критерії оцінювання.....	8
4. Список рекомендованої літератури.....	9

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Освітньо-професійною програмою підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» при вступі на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем для випускників, що мають диплом бакалавра з галузі знань 18 Виробництво та технології, передбачається складання вступного іспиту.

Перелік питань для підготовки до іспиту базується на навчальному матеріалі фундаментальних та спеціальних дисциплін, що вивчались за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр».

**Мета фахових вступних випробувань** полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Полтавському університеті економіки і торгівлі за освітньою програмою «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса».

**Вимоги до здібностей і підготовленості абітурієнтів.** Для успішного засвоєння освітньої програми ступеня магістра абітурієнти повинні мати базову вищу освіту та здібності до володіння знаннями, уміннями і навичками в галузі природничо наукових, загальноекономічних та спеціально-економічних наук.

**Характеристика змісту програми.** Програма фахових вступних випробувань спирається на освітню програму підготовки бакалавра з галузі знань 18 Виробництво та технології та одночасно встановлює вимоги до студентів ступеня магістра, визначених у галузевих стандартах вищої освіти.

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається Положенням про приймальну комісію ПУЕТ та Положенням про предметні екзаменаційні та фахові атестаційні комісії з проведення вступних випробувань.

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ВСТУПНЕ ВИПРОБУВАННЯ**

1. Характеристика наукової літератури: популярної, дослідної, технічної.
2. Характеристика нормативних джерел, статистичних матеріалів.
3. Правила конспектування літератури.
4. Правила роботи з каталогом і картотекою.
5. Порядок збору інформації, її систематизація і аналіз.
6. Методи і форми організації практики студентів у навчальному процесі.
7. Міжпредметні зв'язки та використання їх при вивченні спеціальних дисциплін.
8. Основні види навчальних занять у вищих навчальних закладах.
9. Характеристика фізичних методів дослідження: фотометричних, рефрактометричних, люмінесцентних, поляриметричних. Їх апаратне оформлення.
10. Фізико-хімічні методи дослідження: колориметрія, хроматографія.
11. Принципи відбору проб, зразків для експерименту.
12. Порядок графічного оформлення результатів дослідження.
13. Правила оформлення матеріалу у таблицях.
14. Загальні вимоги до оформлення навчально-дослідної роботи.
15. Правила оформлення списку використаних джерел, додатків.
16. Правила оформлення студентських наукових робіт на конкурси, олімпіади, конференції.
17. Основні тенденції удосконалення виробництва м'яса та технології м'ясопродуктів.
18. Приоритетні напрямки розвитку науки і техніки в м'ясній промисловості.
19. Наукова концепція комплексної переробки тваринної сировини.
20. Наукові розробки, направлені на підвищення ефективності виробництва м'яса худоби і птиці.
21. Вплив стану тварин та їх годівлі на якість м'яса.
22. Інновації у первинній переробці худоби.
23. Нові технології холодильної обробки зберігання м'яса.
24. Застосування харчових добавок для продовження терміну зберігання м'яса.
25. Нові технології пакування м'яса.
26. Нові технології виробництва виробів з свинячої шкури.

27. Застосування рослинної сировини у виробництві комбінованих продуктів – ковбасних виробів, напівфабрикатів, консервів.
28. Перспективи використання рослинних білків у м'ясному виробництві.
29. Особливості використання м'яса з дефектами DFD, PSE, RSE, REN.
30. М'ясні напівфабрикати для дієтичного, дитячого харчування.
31. Швидкозаморожені готові страви – перспективний напрям розвитку м'ясопереробної галузі.
32. Нові методи обробки сировини в м'ясній промисловості (електростимулювання, обробка ферментами).
33. Нові технологічні процеси у виготовленні м'ясних солених виробів (використання високого гідростатичного тиску, обробка вібруючими магнітними полями, пульсуючими електричними полями, світловими імпульсами).
34. Удосконалення процесів копчення та термообробки м'ясних виробів.
35. Удосконалення технології субпродуктових ковбас.
36. Перспективи застосування харчових технологічних та біологічно активних добавок у м'ясному виробництві.
37. Перспективи використання натуральних та штучних барвників у м'ясному виробництві.
38. Застосування харчових добавок, які покращують смак, аромат та колір м'ясних продуктів.
39. Застосування біологічно активних добавок у виробництві продуктів профілактичного спрямування.
40. Новий асортимент м'ясних консервів, особливості їх виробництва.
41. Створення лікувально-профілактичних продуктів харчування.
42. Нові види ковбасних виробів, консервів для дитячого харчування.

## КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ

Вступне випробування передбачає виконання тестових завдань, які об'єктивно визначають рівень підготовки вступників.

Тестова перевірка знань охоплює систему базових тестових завдань закритої форми із запропонованими відповідями. Серед відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну. Для кожного вступника передбачається 70 тестових завдань, неправильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 0 балів.

Особи, які отримали менше 100 балів, участі у конкурсному відборі не беруть. Оцінювання здійснюється за шкалою від 100 до 200 балів.

Таблиця переведення тестових балів фахового іспиту до шкали 100-200

Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200	Тестовий бал	Бал за шкалою 100–200
15	100	43	156
16	102	44	158
17	104	45	160
18	106	46	162
19	108	47	164
20	110	48	166
21	112	49	168
22	114	50	170
23	116	51	172
24	118	52	174
25	120	53	176
26	122	54	178
27	124	55	180
28	126	56	182
29	128	57	184
30	130	58	186
31	132	59	188
32	134	60	190
33	136	61	191
34	138	62	192
35	140	63	193
36	142	64	194
37	144	65	195
38	146	66	196
39	148	67	197

40	150	68	198
41	152	69	199
42	154	70	200

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Цехмістрова, Г.С. Основи наукових досліджень : навч. посіб. для студ. ВУЗів / Г.С. Цехмістрова. – К.: Слово, 2003. – 240 с.
2. Єріна А.М. Методологія наукових досліджень Навчальний посібник / А.М. Єріна, В.Б. Захожай, Д.Л. Єрін. – Київ, 2004. – 112 с.
3. Ростовський В.С. Основи наукових досліджень і технічної творчості: підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / В.С. Ростовський, Н.В. Дібрівська; -К.: Центр учбової літератури, 2009. – 96 с.
4. Шейко В.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності: Підручник / В.М. Шейко, Н.М. Кушнарєнко – 5-е вид., стер. –К.: Знання, 2006 – 307 с.
5. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. – Ізмаїл: СМІЛ, 2000–171с.
6. Клименко М.М. , Пасічний В.М., Масліков М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових виробництв /За редакцією Клименко М.М./ Навчальний посібник. - Вінниця: Нова книга, 2005. – 384 с.
7. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. – К., 2010 – 469 с.
8. Гончаров Г.І. Технологія первинної переробки худоби і продуктів забою: Навч. посіб. – К.: НУХТ, 2003. – 160 с.
9. Пешук Л.В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів. – К.: ЦУЛ, 2011. – 400 с.
10. Технологія м'яса та м'ясних продуктів/ Під ред. М. М. Клименка. – Київ: Вища освіта, 2006. – 640 с.